Mode d’emploi pour la machine à café «Etienne Louis»

Chère cliente, cher client

La machine à café „Etienne Louis“ a été développée avec beaucoup d’amour et d’énergie et est constamment améliorée. Vous recevez ainsi un produit de haute gamme, mais qui se fabrique encore toujours en petite série. En étant une petite entreprise nous ne sommes pas en mesure de garantir des dommages et intérêts ni une responsabilité civile.

Nous partons du fait que vous utilisez la machine avec bon sens et que vous l’achetez par plaisir de posséder un object hors du commun.
Le for est en tout cas Soleure/Suisse. Avec la mise en service de cette machine vous et votre successeur, vous vous déclarez d’accord avec ces conditions d’achat. Autrement vous avez la possibilité de rendre la machine au lieu d’achat.

Attention

- Avant la mise en service vous devez ventiler la machine; mettez de l’eau froide dans le réservoir et videz-le tout de suite avant que la machine se soit réchauffée.
- Avant de procéder à toute opération de nettoyage, débranchez votre appareil.
- N’immergez pas l’appareil dans l’eau.
- Remplissez toujours le réservoir avec de l’eau fraîche (éventuellement de l’eau filtrée). Vous obtiendrez un excellent café avec de l’eau non calcaire et en même temps vous augmenterez la durée de vie de votre machine. Enlevez les dépôts calcaires dans le réservoir d’eau. (Danger de lésion).
- Ne faites jamais fonctionner l’appareil sans eau; contrôlez s’il y a de l’eau dans votre réservoir.
- Enlevez le porte-filtre après l’usage dès qu’il a assez égoutté, sinon le joint d’étanchéité se détériore, ce qui peut vous causer une réparation coûteuse.
- Branchez votre machine uniquement à une prise de 230 V avec mise à terre (3ème pôle dans le centre de la prise).
- La machine chauffe après 2 minutes environ ; éteignez-la après usage.
- Utilisez la machine avec bon sens!
- Il est absolument interdit d’ouvrir la machine; en cas d’ouverture de la machine la garantie tombe et nous ne prenons aucune responsabilité.

1. Fonction des boutons

«Bouton de fonction 1» EN / HORS / ACTION (sur le côté de la machine)
Comme il se trouve deux boutons l’un derrière l’autre, le bouton de fonction 1 est difficile à tourner, ce qui est normal. Pour bien tourner ce bouton, veuillez mettre l’index dans la coche au-dessous et pressez avec le pouce dans l’entaille au-dessus.

HORS	la machine est déclenchée
EN	la machine est enclenchée, la lampe-témoin rouge est allumée
ACTION	la fonction sélectionnée avec le bouton de sélection 2 est mise en marche. Quand la quantité de café désirée est atteinte, retournez sur EN.

«Bouton de sélection 2» VAEUR / CAFE / EAU (sur le devant de la machine)
Avec ce bouton vous pouvez choisir le programme désiré (resp. le produit).

2. Lampes-témoin

Rouge:	la machine est enclenchée
Orange:	la machine est chauffée et prête à l’emploi.

3. Avant la première mise en service

Contrôlez si la tension sur l’étiquette correspond avec celle de votre réseau.
Avant la première mise en service ou après un certain temps sans utilisation la machine à café, veuillez laisser couler de l’eau sans que le porte-filtre soi chauffé (tout de suite après avoir appuyé sur l’interrupteur, la lampe-témoin orange n’est pas encore allumée), de cette façon on ventile le porte-filtre.

Pour le remplissage d'eau: (Interrupteur général sur position HORS)

1. Enlever le couvercle
2. Retirer le réservoir d'eau de la soupape
3. Remplir avec de l'eau froide et remettre le réservoir d'eau à sa place.
4. Remettre le couvercle de telle manière que les flèches sur l'appareil et sur le couvercle soient alignées.

Si vous avez renversé de l'eau, nettoyez la machine. Puis branchez au réseau et mettez l'interrupteur général sur la position EN. La lampe-témoin rouge s'est allumée. Placez une tasse sous le tube vapeur. Ensuite mettez le bouton de sélection 2 sur la position EAU et ensuite le bouton de fonction 1 sur la position ACTION. La pompe commence à travailler et après environ 30 secondes, l'eau coule dans votre tasse (si le porte-filtre est déjà rempli, l'eau coule tout de suite). Remplissez la tasse et remettez le bouton de fonction 1 sur la position EN.
Après environ 1 minute ½ la lampe-témoin orange s'allume; ça signifie que la machine est prête à fonctionner.
Répétez ensuite toutes les opérations selon le mode d'emploi, jusqu'à ce que vous aviez vidé entièrement le réservoir d'eau. Ensuite, rincez le réservoir et remplissez-le à nouveau. Et maintenant vous pouvez savourer un bon café.

4. Ce qu'il faut savoir au sujet de la machine à café « Etienne Louis »

Tant que la machine est enclenchée, la lampe-témoin rouge de l'interrupteur général est allumée. La machine est prête à l'emploi lorsque la lampe-témoin orange est allumée. Il est normal que la pompe fasse un bruit de ronflement et que la lampe-témoin orange s'éteigne avant que le café ou le thé ne soient tout à fait terminés.
Il ne faut cependant jamais commencer avec le CAFE et EAU avant que la lampe-témoin orange soit allumée.
Pendant la phase de chauffage, alors que la lampe-témoin orange n'est pas encore allumée, il est normal que des gouttes tombent de la tête de percolation. La machine s'éteint d'elle-même si vous faites sortir de la vapeur par erreur jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide et elle ne peut pas être mise en service avant d'être froide.
En cas d'utilisation de la machine une ou deux fois par jour seulement il faut la déclencher après chaque emploi en tournant l'interrupteur général sur la position HORS ce qui éteint la lampe-témoin rouge. Il faut également chaque fois enlever le porte-filtre.

5. Ce qu'il faut savoir au sujet du café

Pour cette machine, le café ne doit pas être moulu «espresso» mais «café filtre» ou même plus grossier. Utilisez seulement du café grossier! De la poudre à café mal moulue (par ex. Frank Aroma) peut vous boucher le filtre immédiatement. Ceci peut provoquer que le décrochement du porte-filtre dû à une haute tension. Vous pouvez également remplir le filtre avec une couche de café approprié (poudre à café moulue grossier) et recouvrir celle-ci avec de la poudre qui a été moulue trop fine (sans garantie – danger de brûlure!).
Donner la préférence à du café frais et à une torréfaction forte. C'est ainsi qu'on obtient un excellent café à l'arôme remarquable, tel qu'on n'en trouve nulle part de meilleur. Le café décaféiné convient également très bien. Encore un conseil: on peut congeler le café torréfié en grains et le moudre à l'état surgelé.

6. La préparation du café

Tournez le bouton de sélection 2 sur la position CAFE. Placez le porte-filtre et mettez une tasse en-dessous. Quand la lampe-témoin s'allume tournez le bouton sur action et remplissez la tasse avec de l'eau chaude. Comme ça la tête de percolation, le porte-filtre et la tasse seront préchauffés. Cela est important et doit toujours être fait avec la première tasse. Si plusieurs cafés sont préparés à la suite, il suffit de préchauffer les tasses suivantes.
Verser alors dans le filtre chaud une cuillère de dosage pleine de café moulu (max. une cuillère de dosage dans le filtre à deux portions), enlever les restes de poudre de café du bord du filtre et introduire le porte-filtre dans la tête de percolation. Insérer le porte-filtre dans la machine en tournant de gauche à droite jusqu'à ce qu'il soit fixé. Poser au-dessous la tasse préalablement chauffée et tourner le bouton de fonction 1 sur ACTION. La pompe marche, le nouveau porte-filtre augmente la pression et après quelques secondes le café coule ce qui donne une mousse. Quand on a obtenu la quantité désirée, tourner le bouton 1 de la position ACTION sur la position HORS. Si le porte-filtre s'ouvre mal (peu de café s'écoule): repoussez encore une fois le manche du porte-filtre vers la droite (la valve se ferme) et relâchez-le. Enlever ensuite le porte-filtre de la

tête de percolation et rincer le filtre avec le porte-filtre. (Le marc de café est un très bon angrais pour les fleurs qui bloque souvent l'écoulement). Veuillez démonter toujours le porte-filtre.

Faire ensuite un essai avec 2 tasses. Utiliser rempli de une cuillère de dosage de café moulu. Durant les premières secondes, le café doit sortir foncé et mousseux, ensuite plus clair. Il doit se former une mousse fine et consistente. Le temps moyen de préparation d'une tasse est d'environ 25 secondes, sinon le café est moulu trop fin ou trop grossier. Ne vissez pas le porte-filtre au maximum; comme ça vous aurez la possibilité de le serrer d'un cran dans le futur quand les pièces mécaniques seront usées.

En option vous pouvez commander chez votre commerçant un filtre pour une seule portion ainsi qu'un joint:
Pour des petites portions ou sachets (Maestro Lorenzo, Oetterli, etc.) enlevez le grand filtre du porte-filtre, ensuite placez le joint ainsi que le petit filtre ou le sachet dans son support. Remplir le café juste au premier bord du petit filtre.
Attention: Ces pièces normalisées exigent un vissage fort. Lorsque les pièces méchaniques seront usées vous n'aurez plus la possibilité de les visser à fond. Un remplacement à court terme de la tête de percolation s'imposera. Pas tous les sachets sont faits pour ce filtre; essayez-les!

En faite: un deuxième porte-filtre Saeco / Jura est pratique si vous utilisez du café moulu. Comme ça vous pouvez utiliser l'un pendant que vous nettoyez l'autre.

Important: A cause de la graisse de café la soupape du porte-filtre peut s'entartrer. Toujours rincer le porte-filtre rapidement après chaque usage. Cela empêche l'entartrage de la soupape. Au besoin il existe des tablettes de nettoyage de Saeco. Un porte-filtre entartré peut se détacher de la machine lorsque la tension produite par la pompe augmente (avec des suites désagréables). Gardez-le à l'oeil. Lors d'un entartrage léger ou d'une malfonction, il suffit de l'appuyer une seconde fois vers la droite. Si le porte-filtre est trop plein, de l'eau s'écoule sur les côtés.

7. Eau bouillante pour thés, soupes, etc.

Tournez le bouton de sélection sur la position EAU. Si vous tournez le bouton de fonction 1 sur la position ACTION, vous obtenez de l'eau chaude sans goût de café. C'est important que vous employez la première tasse ou le premier verre pour préchauffer le système. Veuillez seulement tourner le bouton quand la lampe-témoin est orange. Le tube est mobile (attention: il peut être chaud). Dû a la haute tension il se peut que de l'eau chaude jaillisse de la tasse. Utilisez donc de hautes tasses.

8. Vapeur

Tournez le bouton de sélection sur la position VAPEUR. Placez la tasse dessous la machine de telle manière que le tube vapeur se trouve dans la tasse. Tournez le bouton de fonction 1 sur la position ACTION. Le voyant orange s'éteint, mais il ne se passe encore rien. La machine commence à s'égoutter légèrement du porte-filtre. Cela signifie que la machine s'échauffe. Après environ 30 secondes la vapeur sort du tube vapeur (attention les brûlures).
Pendant les premières secondes la vapeur est mélangée avec un peu d'eau. Ensuite tournez le bouton 1 sur EN.
Pour refroidir et nettoyer l'agrégat, faites sortir l'eau; comme expliqué vers la position «Eau chaude».
Si vous voulez réchauffer plusieurs tasses, tournez le bouton sur position EAU après chaque tasse en ACTION, pour que l'eau atteigne le porte-filtre qui le transformera en vapeur.

Si vous voulez réchauffer du lait ou d'autres boissons mettez le tube vapeur le plus profond possible dans la tasse ou dans le verre.
Pour de la mousse cappucino, remplissez un tiers d'une tasse avec du lait froid, ensuite mettez le tube vapeur toujours en remuent constamment juste au dessous de la limite du liquide. Aussitôt qu'il y aura assez de mousse, allez avec le tube plus bas jusqu'à ce que lait devienne chaud.
Chaque fois que le tube vapeur rentre en contact avec le lait il faut immédiatement le nettoyer pour que le restant de lait ne sèche pas et pour éviter la formation de dépôt durcis risquant de boucher les fines buses d'éjection de vapeur.
Après usage de la fonction VAPEUR, il faut laisser couler de l'eau chaude jusqu'à ce que le restant de vapeur s'échappe et que la pompe fasse sortir de l'eau normalement.

9. **Quelques recettes de café**

Ristretto (très corsé): Torréfaction forte. Remplir de café le tiers seulement d'une petite tasse en 5 à 7 secondes. Sucre selon goût. Se sert avec un verre d'eau fraîche.

Café express: Torréfaction forte. Petite tasse. Remplir de café les deux tiers d'une tasse en 8 à 10 secondes. Arrêter dès que le café coule clair. Sucre et crème selon goût. Se sert avec un verre d'eau fraîche.

Cappucino: Torréfaction forte. Remplir de café la moitié d'une tasse moyenne. Ajouter un tiers de lait chaud mousseux et garnir de poudre de cacao. Sucre selon goût.

Café viennois: Torréfaction moyenne. Remplir de café les deux tiers d'une tasse moyenne ou d'un verre. Ajouter de la crème fouettée et garnir de vermicelles de chocolat.

Café-crème: Torréfaction moyenne. Remplir de café une tasse moyenne jusqu'à 2 cm du bord. Ajouter selon goût de la crème, de la crème à café et du sucre.

Café «renversé»: Torréfaction moyenne. Remplir de café la moitié d'une grande tasse. Ajouter du lait froid et réchauffer le tout à la vapeur. Sucre selon goût.

Café au lait: Torréfaction moyenne. Remplir de café la moitié d'une grande tasse. Ajouter du lait chaud. Sucre selon goût.

10. **Dérangements et moyens d'y remédier**

La lampe-témoin ne s'allume pas. La machine est-elle branchée? Les fusibles sont-ils en état? L'interrupteur général a-t-il été tourné?

La pompe fait trop de bruit. Y a-t-il de l'eau en suffisance dans le réservoir? Presser sur la touche EAU et laisser s'écouler de l'eau chaude par le tube vapeur jusqu'à ce qu'elle coule régulièrement, sans crachement d'air.

Le café n'est pas assez chaud. Avez-vous attendu qu'elle s'allume en orange? Avez-vous préchauffé les tasses et le système de percolation selon les instructions du point 6? Sinon lire le point 12.

Le débit du tube vapeur et eau chaude est trop faible. Nettoyer les fines buses d'éjection du tube vapeur avec une épingle.

Le café coule trop lentement. Le café moulu est trop fin ou vous avez utiliser trop de café. Ou alors la pompe a aspiré de l'air: tourner le bouton fonction sur la position EAU jusqu'à ce que l'eau chaude coule sans air par le tube vapeur. Si la machine est en service depuis longtemps, nettoyer la tête de percolation et la grille-tamis selon le point 11. Si cette opération ne porte pas remède, lire le point 12.

Le café est amer. Moudre le café moins fin ou utiliser un café moins torréfié.

Le café a un arrière-goût. Si le café n'est pas la cause, nettoyer le réservoir d'eau, la tête de percolation et la grille-tamis selon point 11.

Le débit est trop faible, le temps de préparation devient trop long. Nettoyer la grille-tamis de la tête de percolation selon point 11. S'il n'y a pas d'amélioration, lire point 12.

Des gouttes s'écoulent de la tête de percolation lorsque la machine est déclenchée. Lire point 12.

A partir de l'état froid, la machine a besoin de plus de 2 ½ minutes jusqu'à l'état de service. Prière de lire le point 12.

La machine a déclenché: Cause probable: manque d'eau. Retirer la fiche de la prise, remplir le réservoir d'eau et laisser la machine se refroidir. Si elle ne fonctionne pas ensuite, il faut nous la renvoyer pour contrôle.

Porte-filtre bouché: Enlever le porte-filtre .et essayer si l'eau coule lorsque le bouton de fonction est sur position CAFE ou ACTION.

Pompe défectueuse: Le bruit de pompe est normal, mais lorsque la fonction EAU est choisie de la vapeur s'échappe. Déclencher la machine et laisser refroidir complètement. Ensuite remplir de l'eau fraîche et ressayer.

Lors du processus de bouillonnement le porte-filtre se détache lui-même de la machine: Le porte-filtre est entartré par la graisse du café! Utiliser les tablettes spéciales de nettoyages de Saeco.

De l'eau s'échappe par les côtés du porte-filtre: Le porte-filtre est trop rempli ou, la tête de percolation est défectueuse.

11. Nettoyage et entretien

Chaque jour: Rincer le réservoir d'eau. Tourner ensuite le bouton sur EAU jusqu'à ce que l'eau coule sans air par le tube vapeur.

Chaque semaine: Enlever les dépôts de poudre de café dans la tête de percolation avec le nettoyeur de la tête de percolation que l'on fixe à la place du porte-filtre dans la tête de percolation avec la denture en avant et que l'on visse avec une légère pression de quelques tours à droite, comme lorsqu'on ferme un robinet.
Nettoyage du porte-filtre: Retirer le filtre, si nécessaire à l'aide d'une spatule en bois, enlever le capuchon de distribution, dévisser le disque de distribution, rincer le tout soigneusement et nettoyer le trou du disque de distribution à l'aide d'un cure-dent.
Au cas où le porte-filtre est bouché, faire tremper toutes les pièces pendant une nuit dans de l'eau de vaisselle fortement concentrée et bien rincer le matin à l'eau chaude.
Remonter ensuite le tout et tourner le capuchon de distribution en position correcte, mais toujours dans le sens horaire.

Chaque mois: Nettoyer la grille-tamis de la tête de percolation. Dévisser et enlever la grille-tamis à l'aide avec le nettoyeur de la tête de percolation (en tournant dans le sens anti-horaire). Nettoyer la grille-tamis et son siège avec une brosse dure et de l'eau chaude additionnée de soude ou de détergent. Bien rincer et revisser la grille-tamis en serrant modérément. Quand vous montez la grille-tamis veiller à ce que les grands trous se trouvent contre le siège et serrer la vis que légèrement. Nettoyer le porte-filtre avec les tablettes de nettoyages de Saeco.

12. Détartrage de la machine «Etienne Louis»

La formation de tartre dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation de la machine. Pour de l'eau douce et une utilisation moyenne, un détartrage ne s'impose qu'après plusieurs années de service. Pendant la première année, un détartrage général n'est normalement pas nécessaire.

a) Des gouttes s'écoulent de la tête de percolation même lorsque la machine est déclenchée : Enlever la grille-tamis de la tête de percolation, puis déserrer la vis de fixation de la tête de percolation avec le nettoyeur de la tête de percolation, en tournant dans le sens anti-horaire. On libère ainsi la soupape de percolation (ressort et joint). Placer quelques minutes cette soupape dans du détartrant DURGOLME non dilué. Pendant ce temps, faire couler quelques tasses d'eau à travers le système en tournant le bouton de sélection 2 sur CAFE. Bien rincer la soupape et remonter le tout.

b) La machine «Etienne Louis» a besoin de plus de 2 ½ minutes jusqu'à l'état de service. Le café ne devient plus aussi chaud qu'autrefois. La durée de passage se prolonge de plus en plus. Le tube vapeur goutte.
Il est nécessaire de détartrer l'appareil. Ne jamais utiliser de vinaigre, qui est inefficace et ne peut que détériorer une machine à café express. Nous avons fait de bonnes expériences avec le DURGOLME, qui s'obtient dans toutes les drogueries.

   Enlever la grille-tamis de la tête de percolation. Mettre la machine en ordre de marche. Verser une bouteille de DURGOLME dans le réservoir d'eau et ajouter une quantité égale d'eau. Mélanger le tout. Soutirer alors une tasse de liquide par tête de percolation et une tasse par le tube vapeur. Attendre au moins 10 minutes. Tourner le bouton de fonction 2 sur la position CAFE et soutirer une tasse de DURGOLME dilué. Répéter ce cycle après 10 minutes. Après 10 minutes de plus, soutirer une tasse de DURGOLME dilué en tournant le bouton de fonction 2 sur la position EAU. Maintenant répéter ces cycles jusqu'à ce que le réservoir soit vide. Rincer ensuite le réservoir, puis la machine en faisant s'écouler deux ou trois pleins réservoirs

d'eau fraîche, alternativement 2 tasses en tournant le bouton de fonction 2 sur la position CAFE et 1 tasse en tournant le bouton de fonction 2 sur la position EAU. Pour ce rinçage, procéder en continu, sans pauses ni considération à la lampe-témoin orange. Pour terminer, remonter la grille-tamis de la tête de percolation et la machine « Etienne Louis » fonctionne alors comme une machine neuve.

Docteur No. 1: Laisser sortir l'eau de la soupape vapeur/eau.

Indications A la première mise en marche, il faut attendre environ une minute, avant que l'eau coule, car la tête de percolation doit se remplir d'abord.
En cas que la machine n'est pas en service, enlever le porte-filtre (comme ça vous préserver les joints de caoutchouc).

A la dernière minute :

Réservoir : Ne jamais placer le réservoir d'eau rempli sur une table, car la soupape s'ouvre immédiatement.
Alors, toujours remettre le réservoir dans la soupape de la machine.
Fassung: Le plastique de l'intérieur du couvercle se dilatte lors du chauffage de la machine plus que la partie en acier extérieure. Pour cette raison le couvercle a dans l'état refroidi un peu de jeu pendant qu'il tient bien ferme lorsque la machine se trouve dans la phase de réchauffement.
Quand la machine a été en service pendant un certain temps, il est possible que le couvercle se bloque. Dans le pire des cas, déclencher la machine et la laisser refroidir.
En plus : Lorsque la machine reste longtemps enclenchée, de la condensation se produit sous le couvercle, qui peut s'égoutter en l'enlevant.
Ne vissez pas le porte-filtre au maximum, comme ça vous aurez la possibilité de le serrer d'un cran dans le futur quand les pièces mécaniques seront usées.

Transport Enlever le couvercle et le réservoir d'eau, en cas qu'aucune boîte soit disponible. Poser la machine (centre de gravité). Un peu d'eau peut s'écouler. Avant d'enclencher la machine la prochaine fois, il faut d'abord laisser couler l'eau.

Construction Boîtier massive en tôle d'acier CrNi.
Conduites séparées pour café, eau chaude et vapeur.
Le contrôle de la machine se fait avec deux lampes-témoin et 2 boutons de sélection.

Chauffage 1025 W, surveillé par 3 thermostats.

Pompe Pompe électromagnétique à grande puissance,15 bar/50 W.

Réservoir d'eau Le contenu du réservoir est 1,2 litres.
La machine est conforme à la Jura Vapore A10.

Voyez : www.cbindustries.ch ou www.carloborer.ch

Bonne chance Carlo Borer

Les réparations et les travaux de garantie sont exécutés par :

Stalder Kaffeemachinen Center, Bleicherstrasse 23, 6003 Luzern
Tél. : 041 361 03 60 Fax : 041 361 07 60
E-Mail : stalder-kaffe@bluewin.ch

Chez ces centres on s'y connaît parfaitement avec la machine « Etienne Louis ». Les ordres de réparations seront effectués professionellement, rapidement et pour un prix raisonable.
Veuillez envoyer la machine directement à cette adresse !

Avez-vous encore des questions ou des remarques ? Dans ce cas vous pouvez vous tournez directement vers moi. D'ailleurs, je m'intéresse aux expériences que vous faites avec différentes sortes de cafés et sachets, écrivez-le moi:

Calro Borer, Gewerbestrasse 13, 4528 Zuchwil Fax ++41 (0) 32 686 56 90